福井の清流と日本海で育まれた
濃厚な味わいを盛り込んだ贅沢なカルパッチョ。
香味わさびドレッシングでピリリと引き締めて。

九頭竜(くずりゅう)まいたけの
フリット
～柑なんばを添えて～
Kuzuryu maitake mushrooms fritters
700円(税込)

「福井の恵み」カルパッチョ
Fukui salmon, amaebi shrimp and Japanese babylon carpaccio
1,480円(税込)

へしこのポテトサラダ
Potato salad with heshiko preserved mackerel
680円(税込)

レオズマルシェ
LEO's MARCHE
銀座ライオン LEO

にっぽん
全国味めぐり

FUKUI
福井フェア

日本の中でも歴史ある郷土料理が多いとされる
食文化をお楽しみください。

九頭竜(くずりゅう)まいたけの
オイスター炒め
Stir-fried Kuzuryu maitake mushrooms with oyster sauce
880円(税込)

へしこのバターカナッペ
Butter canapés with heshiko preserved mackerel
580円(税込)

上庄(かみしょう)さといもの
唐揚げ
Deep-fried Kamisho satoimo tallow potatoes
680円(税込)

福井県大野市で愛されるソウルフード。
ホルモンの味噌だれ焼きを堪能！

味噌焼き「とんちゃん」
"Tonchan" grilled offal with miso sauce
900円(税込)

おつまみソースカツ
Sauced pork cutlet
580円(税込)

JOY OF LIVING WITH★BEER

※各食材数量限定での販売となるため、予定数量に満した食材より品切れの可能性がございます。※写真はイメージです。

FUKUI

福井フェア

日本の中でも歴史ある郷土料理が多いとされる
食文化をお楽しみください。

福井のめぐみ

ふくいサーモン

福井県の日本海で養殖されるトラウトサーモンは、水温20℃以下の低水温環境を活かして育ち、きめ細やかな脂とあっさりとした味わいが特徴です。

福井産甘海老

福井の甘海老は、越前がにと並び称されるブランド食材で、水深200~500mの豊かな漁場で育ち、上品な甘みとねっとりとした食感が特徴です。

白バイ貝

白バイ貝はエッチュウバイとも呼ばれる巻貝で、殻長が12cmほどと黒バイ貝より大きく、日本海側のみに生息しています。
身は白っぽい色合いが特徴で、刺身や煮付けなど、さまざまな料理で美味しく食べることができる貝です。

Carpaccio

九頭竜(くずりゅう) まいたけ

「九頭竜まいたけ」は昭和63年頃から人工栽培が始まり、平成27年に現名称となった特産品で、香りや実の厚さ・歯ごたえなどのすべてが最上級の舞茸です。

上庄(かみしょう) さといも

昭和62年に商標登録された、福井県大野市上庄地区の特産「上庄さといも」は、味・歯ごたえ・粘りに優れ、独特の存在感で全国に知られています。

柑(かん)なんば

「柑なんば」は、福井県若狭小浜市生まれの万能調味料です。特産の「獅子ゆず」と唐辛子、米麹などをブレンドしたもので、「なんば」は若狭地方で唐辛子を指す言葉です。柚子の香りとさっぱりとした甘み、唐辛子のピリッとした辛みが特徴です。

へしこ

福井の「へしこ」とは、鯖などの魚を塩漬けにした後、米ぬかに漬け込んで熟成させた福井県若狭地方や越前海岸沿岸の伝統的な発酵保存食です。
塩味と旨みが強く、そのまま焼いて食べるほか、刺身、お茶漬け、チャーハン、パスタなど様々な料理で楽しめます。
名前の由来は、魚を樽に「へし込む」という作業から来ているという説があります。

丸城清酢 野菜と果実の味力(みりょく)

~ソースカツ丼専用ソース~

福井のご当地グルメ「ソースカツ丼」は、薄くスライスした豚肉をパン粉でカラッと揚げ、ソースに絡めたカツをご飯にのせた料理。
そんな「福井のごちそう ソースカツ丼」の専用として、大野の地下水で生野菜をじっくり煮込んで作り上げられたソースです。酸味と甘みのバランスが良く、塩味や辛味はやわらかな味わい。国際線機内食にも採用された、子供から大人まで愛される福井でできた福井のソースです。

とんちゃん

「とんちゃん」とは、福井県東部に位置する大野市で愛される「味噌だれのホルモン焼き」の愛称です。
市内中心部には、「とんちゃん」を扱う焼肉店、精肉店、居酒屋などが30近く軒を連ね、個性豊かなホルモン料理を提供しています。

アレルギーは大丈夫ですか?

※特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
※メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合があることをご承知おきください。

※写真はイメージです。